



САРАТОВСКИЙ
КОЛЛЕДЖ
КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА

ОТЧЕТ О САМООБСЛЕДОВАНИИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

СОГЛАСОВАНО
Отдел развития
профессионального образования
Министерства образования
Саратовской области
_____ Д.А. Гладков
«_____» 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Саратовский колледж
кулинарного искусства»
_____ Д.В. Аношина
20.04. 2016 г.

ОТЧЕТ
о результатах самообследования

Специальностей 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании (базовая подготовка),
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Профессии 19.01.17 Повар, кондитер

период 2014-2015 уч. г.

Саратов 2016

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области "Саратовский колледж кулинарного искусства" находится в ведении Министерства образования Саратовской области. Колледж осуществляет реализацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (базовой и углубленной подготовки), программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, дополнительных профессиональных программ, профессиональную переподготовку и повышения квалификации специалистов, рабочих кадров и незанятого населения, ориентированных на подготовку кадров для общественного питания. Колледж имеет социальных партнеров в Саратовской области: от крупных производственных предприятий различных форм собственности до общественных фондов и молодежных организаций, занимающихся трудоустройством.

СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

по программам подготовки специалистов среднего звена:

базовой подготовки

43.02.01 (100114) "Организация обслуживания в общественном питании"
19.02.10 (260807) "Технология продукции общественного питания"

углубленной подготовки

260807 "Технология продукции общественного питания"

по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

19.01.17 (260807.01) "Повар, кондитер"

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Распоряжением Совета Министров СССР № 166 от 6 ноября 1947 года было организовано специальное ремесленное училище № 1 для детей-сирот, чьи родители погибли в годы Великой Отечественной войны. Училище готовило счетных работников.

В 1961 году специальное ремесленное училище № 1 переименовано в профессионально-техническое училище и перешло на подготовку рабочих по профессии повар, кондитер, официант, калькулятор для предприятий общественного питания Саратовской области на базе выпускников средней школы.

В 1963 году оно преобразовано в Саратовское городское профессионально-техническое училище № 42.

В 1973 году произошло объединение двух учебных заведений: городского профессионально-технического училища № 42 и вечернего (сменного) профессионально-технического училища № 38 г. Саратова в одно среднее городское профессионально-техническое училище № 42.

В 1996 году среднее профессионально-техническое училище № 42 преобразовано в профессиональный лицей № 42. Помимо реализации программ начального профессионального образования лицей стал реализовывать программу среднего профессионального образования по профессии "Технология продукции общественного питания" со сроком обучения 4 года.

В 1997 году профессиональный лицей № 42 переименован в государственное образовательное учреждение Профессиональный лицей-центр непрерывного профессионального образования № 42.

В 1999 году государственное образовательное учреждение Профессиональный лицей-центр непрерывного профессионального образования № 42 переименовано в государственное образовательное учреждение начального профессионального образования "Профессиональный лицей № 42 -центр непрерывного профессионального образования".

В 2003 году государственное образовательное учреждение начального профессионального образования "Профессиональный лицей № 42 -центр непрерывного профессионального образования" переименовано в государственное образовательное учреждение начального профессионального образования Профессиональный лицей № 42.

В 2006 году «Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования Профессиональный лицей №42» получило статус среднего профессионального образовательного учреждения с названием Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Саратовский колледж кулинарного искусства». Основание: Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц в МРИ ФНС № 8 по Саратовской области № 002248916 от 05.07.2006 г.

В 2011 г. Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Саратовский колледж кулинарного искусства»

было переименовано в Государственное бюджетное образовательное учреждение Саратовской области среднего профессионального образования «Саратовский колледж кулинарного искусства». Основание: Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц МРИ ФНС № 8 по Саратовской области № 003145538 от 29.11.2011 г., Распоряжение Правительства Саратовской области № 339-Пр от 10.11.2011г.

В 2014 г. Государственное бюджетное образовательное учреждение Саратовской области среднего профессионального образования «Саратовский колледж кулинарного искусства» переименовано в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Саратовский колледж кулинарного искусства». Основание: распоряжение Правительства Саратовской области от 25.11.2013г. № 277-11р.

II. НАПРАВЛЕНИЯ САМООБСЛЕДОВАНИЯ КОЛЛЕДЖА

2.1 СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Учредителем колледжа является Министерство образования Саратовской области. В своей деятельности колледж руководствуется Законами РФ, Указами Президента РФ, правовыми и нормативными актами соответствующих Федеральных государственных органов, приказами и распоряжениями Учредителя, Уставом, утвержденным Министерством образования Саратовской области 22 ноября 2011 года. Приказом министерства образования Саратовской области № 2518 от 04 сентября 2013г. внесены изменения в Устав в части изменения юридического адреса.

Юридический (фактический) адрес: Россия, 410004, г.Саратов, ул.2-я Садовая, д.21, телефон 8 (8452) 20-29-81, 8 (8452) 20-19-48, e-mail: skki @ Ък. ru, сайт: sar – kki. ru.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Саратовский колледж кулинарного искусства» имеет свидетельство государственной аккредитации (серия 64А01 № 0000438, регистрационный №70 от 09.07.2014 года, срок действия - до 09.07.2020, приказ министерства образования Саратовской области от 09.07.2014 года №1683 «О государственной аккредитации образовательных учреждений»); имеет бессрочную лицензию на осуществление образовательной деятельности № 1411 от 14.04.2014г.

Имеются свидетельства о государственной регистрации права на оперативное управление имуществом от 21 июня 2012 года : номера 64 - АГ 581684 объектом права является нежилое помещение общая площадь 144,6 кв.м ,64 - АГ 581685 объектом права является нежилое помещение общая площадь 232,5 кв.м., 64 - АГ 581686 объектом права является нежилое помещение общая площадь 44,7 кв.м., 64 - АГ 581687 объектом права является нежилое помещение 2- этажный (подземных этажей -1) , общая площадь 2234,2 кв.м.

Распоряжением Комитета по управлению имуществом Саратовской области от 27 мая 2013 года № 483- передано в оперативное управление нежилое помещение, общей площадью 2391 м², учебной площадью 2154,2 м² по адресу г. Саратов, улица 2 Садовая, дом №21.

24 июня 2013 г. ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства» получил свидетельство о государственной регистрации права на оперативное управление имуществом (регистрационный номер 64 -АГ 074652 от 24 июня 2013г.).

Оформлены заключения Роспотребнадзора, Госпожнадзора, Ростехнадзора. Выдано охранное обязательство собственника недвижимого объекта культурного наследия № 03-0148 от 16.10.13г.

Обучение студентов очной и заочной форм обучения проводится в строгом соответствии с Федеральным государственным стандартам третьего поколения. По всем специальностям/профессиям имеются подлинники:

ФГОС СПО:

специальность 260807 «Технология продукции общественного питания» (базовая, углубленная подготовка),	Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 года № 675
специальность 100114 Организация обслуживания в общественном питании,	утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010 года № 330
профессия 260807.01 Повар, кондитер,	утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 798

В Государственном автономном профессиональном образовательное учреждение Саратовской области «Саратовский колледж кулинарного искусства» в соответствии с лицензией реализуются:

- Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки по направлениям подготовки:

19.02.10 Технология продукции общественного питания,

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

-основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования углубленной подготовки по направлению подготовки: 260807 Технология продукции общественного питания.

-программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по направлению подготовки: 10.01.17 Повар, кондитер.

- программа дополнительного образования по использованию персонального компьютера.

- образовательные программы профессиональной подготовки: 16675 Повар; 12901 Кондитер; 11176 Бармен; 16399 Официант; 23311 Калькулятор; 16199 Оператор электронно-вычислительных машин; 17353 Продавец продовольственных товаров.

За период 2014- 2015 гг. по заочному отделению специальности получили 71 студентов, на коммерческом отделении за 2014 г-691 слушателей, за 2015 г-657 слушателей.

Согласно Уставу колледжа управление колледжа осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Саратовской области, Уставом колледжа и строится на принципах сочетания единоначалия и самоуправления.

Непосредственное управление деятельностью колледжа осуществляется на принципах единоначалия директором, прошедшего соответствующую аттестацию (протокол №1 аттестационной комиссии от 26 июня 2013 г.) и назначенного Министерством образования Саратовской области приказом № 193 К от 05.06.2006 года.

Директор осуществляет руководство и контроль за работой подразделений колледжа через своих заместителей.

Основными видами управленческих действий являются: планирование, руководство, организация, контроль.

Каждый руководитель планирует и организует свою работу в соответствии с должностными инструкциями, определяющими их права и обязанности. Все должностные инструкции утверждены директором колледжа Мельниковой Д.В. согласно штатному расписанию. Функциональные обязанности в течение года могут изменяться или уточняться в связи с дополнительными заданиями. Вопросы текущей оперативной работы решаются в процессе проведения административных совещаний при директоре, в учебных подразделениях.

Кроме того, практикуются коллегиальные формы обсуждения вопросов, принятия решений (Совет колледжа, педагогический совет, методический совет, стипендиальная комиссия, студенческий совет, цикловые методические комиссии). Для проведения масштабных мероприятий в колледже создаются оргкомитеты. Решения по организации работы колледжа оформляются приказами и распоряжениями директора.

«Саратовский колледж кулинарного искусства» имеет структурные подразделения:

1. Учебная часть – заместитель директора по учебной работе Минеева В.И.
2. Методический отдел - заместитель директора по учебно-методической работе Кетько Н.Е.
3. Учебно-воспитательный отдел – заместитель директора по воспитательной работе Анюшанкова Н.В.
4. Коммерческое отделение – заместитель директора по коммерческому отделению Ушакова Н.А.
5. Отделение среднего профессионального образования - заведующие отделением Володина Е.А., Уранова Е.В.
6. Заочное отделение - заведующий отделением Перевозчикова Е.Г.
7. Библиотека - заведующая Земкова Н.Д.
8. Отдел кадров – инспектор отдела кадров Иванова Е.П.
9. Бухгалтерия - главный бухгалтер Григорьева О.В.
10. Учебный кулинарный цех

11. Лаборатория технологии приготовления пищи

Язык образования: русский.

Образовательное учреждение работает в режиме 6-дневной рабочей недели.

В ГАПОУ СО СККИ организован пропускной режим (договор № 06/14 на оказание охранных услуг от 03.03.2014), ведется журнал регистрации посетителей образовательного учреждения. Охраняют сотрудники ЧОП «Омега-С» (свидетельство № 002423284, серия 64), есть пульт «Тревожная кнопка» (договор №95/14-к от 12.01.2015 года с ЧОП «Омега 98»)

Видеонаблюдение осуществляется ООО «Бикар- СБ» (договор №БК-В №15 от 12.01.2015 года)- 16 камер.

Имеется АПС, первичные средства пожаротушения. Имеются документы: декларация пожарной безопасности №6340136-ТО-00136 от 12 сентября 2014 г., заключение Госпожнадзора о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности от 12.02.2014 г., Акт готовности учреждения среднего профессионального образования к новому 2013/2014/15 учебному году.

Условия функционирования колледжа соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (заключение №64.01.03.000.М.000032.02.14 от 18.03.2014). Заключены договоры между ГАПОУ СО СККИ и МУЗ «Городская поликлиника №1» на медицинское обслуживание студентов до 18 лет (договор №23 от 01.01.2014г.).

Для организации питания студентов ГАПОУ СО СККИ оборудован буфет.

2.2 СОДЕРЖАНИЕ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

Контингент обучающихся составляет 640 студентов (25 групп): по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих -323, по программам подготовки специалистов среднего звена – 317 человек

За 2014-2015 учебный год из стен колледжа отчислено 41 студент (2013-2014 учебный год -39 человек) . ППССЗ –21 человек, ППКРС - 20 человек.

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2014/2015 учебный год осуществлялся в соответствии с утвержденными контрольными цифрами приема (приказ министерства образования Саратовской области от 30.03 марта 2014года № 935).

Всего было подано 210 заявлений, из них по специальностям:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»- 52

Формы освоения программы подготовки специалистов среднего звена: очная, заочная.

Нормативный срок освоения программы подготовки среднего звена при очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. Квалификация выпускника техник-технолог. Подготовка специалистов ведется из бюджетного финансирования.

Нормативный срок освоения при заочной форме обучения:

на базе начального профессионального образования – 2 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – технолог.

Областью профессиональной деятельности выпускников является: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»-25

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. Квалификация выпускника- менеджер.

Областью профессиональной деятельности выпускников является: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

19.01.17 «Повар, кондитер»-128

Нормативный срок освоения программы по подготовки квалифицированных рабочих, служащих 260807.01 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования на базе основного общего образования -2 года 5 месяцев. Квалификация выпускника- Повар, кондитер.

Областью профессиональной деятельности выпускников является: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Решением приемной комиссии (протокол №163у от 26 августа 2014г.) в колледж было принято 200 человек. На бюджетную основу обучения по очной форме на базе основного общего образования было принято 200 человек, в том числе 5 - с полной компенсацией затрат на обучение.

Основным управленческим документом, определяющим жизнедеятельность учебного заведения на 2011-2015 гг., является Программа развития колледжа, в которой определены стратегические и тактические задачи развития колледжа, механизмы их решения, последовательность действий и ожидаемые результаты.

В колледже разработаны и приняты основные профессиональные образовательные программы по всем направлениям подготовки, включающие в себя учебный план, рабочие программы учебной и производственной практики по каждому профессиональному модулю, календарный учебный график.

В соответствии с действующим учебным планом по специальностям предусмотрено прохождение студентами практик учебной и производственной. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Учебная практика направлена на освоение профессии рабочего, в рамках одного из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. Обучающийся получает квалификацию по профессиям рабочего (согласно программам профессиональных модулей (виды работ, выполняемых на практике).

При реализации ППССЗ по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по специальности по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы, письменной экзаменационной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

	«Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)	«Технология продукции общественного питания» (углубленная подготовка)	«Организация обслуживания в общественном питании» (базовая подготовка)	«Повар, кондитер»
Учебная практика	14 нед	20 нед	13 нед	10 нед
Производственная практика	16 нед	17 нед	14 нед	11 нед
Преддипломная практика	4 нед	4 нед	4 нед	-

Учебная и производственная практика проходит на предприятиях города и области. С этой целью заключены договоры со следующими учреждениями г. Саратова:

- ЗАО ГУП Саратовской области «Губернское», руководитель Дугина Е.Н.;
- Кафе «Виращ», руководитель Смолякова О.Н.;
- Кафе «Замок», руководитель Миносян С.М.;
- ООО «Лира- плюс», руководитель Сальникова Т.Н.;
- ООО «Банзай», руководитель Василенко О.В.;
- ООО «Жесть», руководитель Ильина В.Н.;
- ООО «Ригли», руководитель Буря Ю.В.;
- ООО «Улей-К», руководитель Сальникова Т.Н.;

- ООО «Союз - М», руководитель Мемедли Ф.к.;
- ООО «Кук - си - каби», руководитель Ли Т.Р.;
- ООО «Донна - пицца», руководитель Констонин А.В.;
- ОАО «РЖД - здоровье» ЛОК «Волжские дали», рук. Авдиенко А.А.;
- ООО «СОТИС», руководитель Асадулини Н.А.;
- ООО «Кофе - шоколад», руководитель Тобаяков А.Г.;
- ООО «Успех», руководитель Чупонина А.Ю.;
- ООО «Импульс», руководитель Эленберг Р.А.;
- Столовая «СГЮА», руководитель Дубицкая Т.С.;
- ООО «Местечко», руководитель Лысенко Н.Н.;
- МДОУ «Д/сад» №5, руководитель Калинкина Т.В.;
- ООО «Марше», руководитель Маслова Л.С.;
- ЗАОТД «Перекресток», руководитель Строганова Е.А.;
- ООО «Берег Ирландский Паб», руководитель Ялов А.В.;
- ООО «Брудершафт», руководитель Зорькина С.А.;
- Завод «СЭПО» «Комбинат общественного питания», руководитель Полоротова О.В.;
- ООО «ЛВК» кафе «Самовар», руководитель Капустина ;
- ООО «Улей», руководитель Фадеева Е.В.;
- ООО ПКФ «Волга- Астория», руководитель Максимов А.В.;
- УТОЦ «Березка», руководитель Алхир Б.К.
- ООО «Арабелла», руководитель Михайлова Т.Н.
- ЗАО «Фирма «Бит»», руководитель Маслова Л.С.
- ООО «Оптима» кафе «Матрешка», руководитель Давыдова О.В.
- Ресторан «Москва»

Успешно обучающиеся студенты получают академическую стипендию.

Занятия проводятся в 14 учебных аудиториях, в колледже также имеются лаборатории для проведения практических занятий, буфет, гардероб.

Учебные занятия в 12-ти учебных группах очной формы на бюджетной основе проводятся в первую смену, а в 13-ти группах - во вторую.

Организацией и сопровождением учебных занятий, учетом выполнения программ обучения и педагогической нагрузки, контролем за соблюдением расписания и графика учебного процесса занимается учебная часть.

Графики учебного процесса составляются для реализации программы профессиональных практик и договоров с социальными партнерами, при этом обязательным является соблюдение требований ФГОС СПО:

- 36-часовая аудиторная неделя;
- организация 18 часов в неделю самостоятельной работы;
- соответствие длительности теоретического обучения по семестрам и годам обучения;
- соответствие длительности каникулярного времени;
- использование резерва времени для промежуточной аттестации студентов

и соблюдение охвата дисциплин экзаменами;

- подготовка и проведение указанных в учебных планах видов ГИА.

Мониторинг успеваемости и качества знаний по группам 2014-2015 г.

Все студенты освоили обязательный минимум по всем учебным дисциплинам общеобразовательного цикла. При этом остается практически стабильным количество студентов, обучающихся на «4» и «5» и только на «5». Благодаря использованию различных форм организации учебного процесса и педагогических технологий, учитывающих индивидуальные особенности детей, работе с родителями по вопросам обучения и воспитания, на конец года сложилась следующая ситуация: по колледжу, в целом, по общеобразовательным учебным дисциплинам успеваемость составила 90,8%, качество знаний 56,86%, средний балл 3,07.

ФИО преподавателя	учебная дисциплина	К%	ср.балл
Щедрина Т.И.	русский язык/литература	49	3,2
Чалова В.И.	математика	45	3,4
Улитина О.В.	математика	51	3,4
Кетько Н.Е.	физика	66	3,5
Антонова Т.В.	химия	51	3,4
Ризина А.В.	обществознание/ география	65	3,4
Садчикова С.С.	информатика	85,7	3,2
Слепова Т.П./ Свистунова А.А.	иностранн ый язык	72,7	3,3
Уранова Е.В./ Слепова Т.П.	иностранн ый язык	56,6	3,6
Золотухина М.П.	биология	45	3,5
Дюева Е.В.	история/право	54	2,7
Шейко М.А.	экономика	70,2	3,4
Володина Е.А.	история/ обществознание	67,2	3,9
Ушакова Н.А.	физика	39,3	3,3
Андреева Е.Е.	русский язык/литература	56	3,7

Стабильные значения успеваемости и качества знаний обеспечиваются успешной реализацией индивидуального подхода к студентам, адекватной критериально-ориентированной системой оценивания, комплексным психолого-

медико – педагогическим сопровождением ребёнка на протяжении всего периода обучения.

Реализация индивидуального подхода осуществляется по двум направлениям: - работа со слабоуспевающими студентами (индивидуальные коррекционные занятия) - работа по подготовке одарённых студентов к предметным олимпиадам, интеллектуальным конкурсам.

Необходимо отметить индивидуальную работу преподавателей со студентами, показатели успеваемости к концу года улучшились. Проводя диагностику качества знаний студентов, отслеживая качественные показатели по всем учебным дисциплинам, следует отметить четко выраженную положительную тенденцию роста показателя качества знаний и СОУ, характеризующую работу преподавателей как стабильно положительную, результативную.

В целом качество знаний студентов и степень обученности в течение учебного года оставалась стабильной.

РЕЗУЛЬТАТИВНОСТЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПЕДАГОГОВ КОЛЛЕДЖА В 2014-2015 УЧЕБНОМ ГОДУ

Педагогический коллектив работал в 2014-2015 уч.г. по единой методической теме: «Реализация деятельностно-компетентного подхода при внедрении основных профессиональных образовательных программ НПО/СПО, в соответствии с ФГОС третьего поколения». Указанная тема реализовывалась на четвертом этапе развития. Она включала в себя пункты:

1. Дальнейшее системное развитие социального партнерства с работодателями и бизнес-сообществом.
2. Разработка мероприятий по освещению результатов деятельности колледжа через сайт.
3. Проведение ежегодного мониторинга динамики уровня качества образовательной и профессиональной подготовки студентов при усвоении образовательных профессиональных программ третьего поколения.
4. Распространение и внедрение опыта работы ИПР по различным формам внеаудиторной учебной и воспитательной работы, развивающие общие и профессиональные компетенции студентов.
5. Формирование банка методических материалов, позволяющих обеспечить качественное обучение для основного и дополнительного профессионального образования в рамках выполнения ФГОС третьего поколения.
6. Организация публикаций материалов ИПР колледжа.
7. Обсуждение положительного опыта ИПР колледжа по внедрению форм и методов организации образовательного процесса, позволяющих обеспечить эффективную подготовку компетентных выпускников для высокотехнологичного инновационного производства. Презентация работы ЦМК отдельного педагога.

Четвертый год продолжает развиваться стратегическое партнерство колледжа с работодателями, властными структурами регионального уровня, бизнесом, вузами (кафедрой технологии и организации обслуживания СГАУ им. Н.И. Вавилова). Выпускники колледжа поступают в СГАУ им. Н.И. Вавилова для получения высшего профессионального образования по краткосрочной программе обучения.

В течение учебного года на педагогических советах рассматривались вопросы: уровень методической подготовки преподавателей при проведении занятий; обеспечение учебно-воспитательного процесса обучения планирующей и методической документацией в рамках реализации ФГОС третьего поколения; состояние работы ИПР колледжа по формированию банка методических материалов, позволяющих обеспечить качество профессионального обучения по дополнительному профобразованию; разработка мероприятий по освещению результатов деятельности колледжа через сайт; использование электронных ресурсов в деятельности педагога; организация публикаций материалов ИПР колледжа; мониторинг уровня достижений обучающихся колледжа и пр. Проходила презентация работы ЦМК специальных и общепрофессиональных дисциплин:

Зуйкина В.Н. Внедрение в образовательный процесс форм и методов, направленных на эффективную подготовку компетентностных выпускников. На примере отдельного педагога.

Ходас Ж.О. Мастер-класс. Кейс-метод, как основа формирования ключевых компетенций обучающихся.

Заслушивался передовой опыт:

Улитина О.В. Интерактивное обучение на уроках общеобразовательных дисциплин

Володина Е.А. Формирование исследовательских компетенций на уроках истории и обществознании

Уранова Е.В. Организация работы по волонтерскому движению в группе Т-25 и пр. вопросы.

Внеплановой работой стала и организация на базе колледжа двух областных методических объединений:

1. Преподавателей общеобразовательного цикла «Математика и физика», председатель МО Улитина О.В.
2. Преподавателей по направлению «Промышленная экология и биотехнологии», председатель МО Ходас Ж.О.

На заседаниях областных МО обсуждались вопросы: порядок проведения аттестации педагогических работников, в соответствии с новыми критериями аттестации; анализ алгоритма выполнения выпускной квалификационной (дипломной работы), в соответствии с требованиями ФГОС; использование интерактивных методов и технологий обучения для формирования профессиональных компетенций обучающегося (обмен опытом); была проведена областная олимпиада по математике и физике (приняли участие двадцать пять

образовательных учреждений г. Саратова и Саратовской области, около 170 студентов первого и второго курсов обучения)

Анализ результатов деятельности педагогов колледжа по вопросам:

1. Аттестация педагогических кадров

Подтвердили соответствие уровня профессиональной компетентности требованиями, предъявляемым

к высшей квалификационной категории – Уранова Е.В., Петрова М.А., Тараканова Е.И.;

к первой квалификационной категории- Березуцкая Н.И., Садчикова С.С., Сви-
стунова А.А.

2. Учебно-методическая работа

-По написанию программы самостоятельной работы студентов

Ежегодно обновляются программы дисциплин, в которые вносятся изменения по содержанию тематики, порядка изучения тем. Планово, в соответствии с учебным планом специальностей, создаются новые программы дисциплинам, изучаемых на старших курсах.

-Создание электронного/печатного фонда оценочных средств

Составлены контрольно-оценочные средства:

По иностранному языку, информатике и ИКТ, истории.

КИМ-ы по химии.

-создание электронной базы учебно-программной документации

В методическом кабинете хранятся электронные ФГОС, ОПОП, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Уровень методической работы педагоги демонстрируют:

- при создании материалов аттестации,

Портфолио созданы педагогами – Урановой Е.В., Петровой М.А., Таракановой Е.И.; Березуцкой Н.И., Садчиковой С.С., Сви-
стуновой А.А.

Мониторинг

успеваемости и качества знаний студентов ГАПОУ СО СККИ
за 2014-2015 уч.год.

№пп	группа	успеваемость %	качество знаний %	Количество отличников/хорошистов
1.	11	100	54	0/13
2.	12	100	30	0/7
3.	13	100	30	0/7
4.	14	96	27	0/7
5.	21	100	25	0/6
6.	22	100	36	0/9

7.	23	96	46	0/11
8.	24	100	21	0/5
		99	33,6	0/65
9.	T-15	96	56	2/12
10	T-16	100	48	0/12
11.	O-17	100	36,6	0/8
12.	T-25	100	64	6/10
13.	T-26	100	63	2/15
14.	O27	95	61	5/9
15.	T-35	100	56	6/8
16.	T-36	100	74	3/7
17.	O-37	100	78	2/15
18.	T-44	100	48	4/7
19.		99,1	58,5	30/103
		99	47,5	30/168

Мониторинг качества знаний по учебной и производственной практике студентов ГАПОУ СО СККИ за 2014-2015 учебный год.

В качестве одного из приоритетных направлений нашего колледжа – это работа всего коллектива, направленная на достижение высокого качества знаний и умений по всем видам практикам и успешное освоение студентами профессиональных модулей.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика является составной частью учебного процесса и имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии). Следовательно, учебная и **производственная практика** является неотъемлемой частью учебного процесса в подготовке квалифицированных специалистов.

На отделении подготовки квалифицированных рабочих и служащих по учебному плану предусмотрено освоение 8 профессиональных модулей. 4 на 1 курсе, 2 на втором и 4 модуля на 3 курсе. На отделении подготовки специалистов среднего звена по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» студенты осваивают 5 профессиональных модулей и 7 модулей предусмотрено для специальности «Технология продукции общественного питания».

При проведении мониторинга качества знаний по практике учитывались все виды практик по всем профессиональным модулям студентов 2014/2015 учебного года, за исключением выпускных групп.

Проведённый мониторинг показал следующие результаты (в данном случае критерием показателя уровня качества знаний служит количество ударников и отличников в группе):

№ группы	Руководители практики	Количество студентов в группе	Количество отличников	Количество ударников	Качество знаний в%
11	Мороз Н.Г	26	16	7	88
12	Березуцкая Н.И.	22	17	5	100
13	Тараканова Е.И.	23	6	14	87
14	Давыдова Т.В.	26	16	6	84
Итого					
21	Матийко Н.В.	24	6	15	87
22	Петрова М.А.	25	14	8	88
23	Галицкая О.В.	24	8	12	83
24	Тараканова Е.И.	24	7	16	96
Т-25	Березуцкая Н.И., Зуйкина В.Н.	25	12	10	88
Т-26	Петрова М.А., Галицкая О.В.	27	17	7	89
О-27	Секерина Е.В.	23	12	11	100
Т-35	Тараканова Е.И., Галицкая О.В.	25	18	6	96
Т-36	Матийко Н.В., Галицкая О.В.	23	16	5	91
Т-44	Феофарова В.М., Константинова С.Н.	23	6	12	78

Из результатов мониторинга видно, что уже с первого курса студенты успешно овладевают профессиональными навыками, применяя их на практике.

100% качество знаний в группе № 12 и № О-27. В остальных группах качество знаний по практике варьируется от 78% до 96%. Исходя из того, что студенты колледжа имеет высокие показатели по практическим навыкам, предприятия общественного питания г. Саратова заинтересованы, чтобы как можно больше привлечь студентов-практикантов на производство.

За 2014/2015 учебный год в колледж поступило 190 запросов от руководителей предприятий общественного питания нашего города. 180 из них были рассмотрены и по распоряжению директора колледжа студенты были делегированы в различные рестораны, кафе и т.д. Среди них ГУП «Губернское» Саратовской области, ООО «Волга -Астория», кафе-ресторан «Матрешка», «Кофе и шоколад», «Арабелла», детский оздоровительный лагерь «Березка», «Чардым-Дубрава», «Саратовская государственная юридическая академия» и многие другие, с которыми колледж заключил договора о сотрудничестве.

Итоги участия педагогов колледжа в мероприятиях различного уровня представлены в таблице:

№ п/п	Дата	Наименование мероприятия	Содержание	ФИО	Результат
	Сентябрь				
	15.09-10.10	КПК на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Педагогическое сопровождение образовательного процесса в условиях реализации ФГОС СПО, 144ч	Андреева Е.Е. Садчикова С.С. Петрова М.А. Секерина Е.В. Зуйкина В.Н. Тараканова Е.И.	Удостоверение
	26	Научно-методический семинар на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Педагогическое сопровождение исследовательской деятельности обучающихся ОУ	Андреева Е.Е.	сертификат
	Октябрь				
	01-31	Всероссийский дистанционный конкурс с международным участием	Лучший предметный кроссворд	Рук. Садчикова С.С., авт. Васина В.	Диплом 3 степени
	6-10	Зональный этап областного конкурса «Лучший преподаватель системы СПО-2014»		Ходас Ж.О.	Диплом Набрала 69,36. из 87 максимальных; 4 результат из 14 участников
	13	Открытый Всероссийский творческий дистанционный конкурс Эссе с международным участием «Новаторство», на базе центра педагогических инноваций им. К.Д. Ушинского «Новое образование»		Улитина О.В. Андреева Е.Е.	сертификаты
	15	Всероссийский круглый стол на базе ФГБОУ ВПО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»	Мой лучший урок: непрерывность поиска	Андреева Е.Е. Щедрина Т.И.	Сертификат Диплом 2 степени
	22	Представление своих работ на сайте «Всероссийская информационная		Володина Е.А. Кетько Н.Е.	Скрин-шоты

		образовательная система»		Улитина О.В, Уранова Е.В.	
	22	Методический семинар на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Проблемное обучение на уроках по дисциплине БЖ	Ушакова Н.А.	сертификаь
	23	Всероссийский обучающий семинар для учителей	День словесников, 3 ч	Андреева Е.Е.	Сертификат слушателя
	23	Областной конкурс перевода «Янтарный россыпи-2014»		Рук. Уранова Е.В. Слепова Т.П. Участ. Мирецкая М. Васина В	Диплом 1 степени
	30	Областной интеллектуальный конкурс «Будущее в ваших руках» на базе ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»		Группа студентов 4 и 5 курсов	Почетные грамоты- 6 шт
	31	Круглый стол на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Формирование ОК с использованием ИКТ, тема доклада «Особенности формирования ОК на уроках информатики и информационных технологий»	Садчикова С.С. Улитина О.В.	Сертификат
	Ноябрь				
	10-11	Научно-методический семинар на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Проектная деятельность обучающихся: этапы и методика работы	Шейко М.А.	сертификат
	11	Региональная научно-практическая конференция на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Интеграция общего и дополнительного образования; Доклад на тему «Воспитание подростков через творческую деятельность в условиях интегративного пространства»	Садчикова С.С. Улитина О.В.	Сертификат

	16	XI международный конкурс в формате фестиваля международных и всероссийских дистанционных конкурсов «Таланты России»	Сублимационная сушка продуктов	Рук. Кетько Н.Е. Авт. Долгов К.	Диплом 1 степени
	22	Электронное периодическое издание «Педагогический мир»	Опубликована работа «Интерактивное обучение как способ активизации творческой деятельности обучающихся»	Кетько Н.Е.	Свидетельство о публикации № 91789
	25	Областной конкурс «Творчество в моей профессии»	Изделия прикладного творчества Композиция бисквитных тортов по сказкам А.С. Пушкина	Рук. Галицкая О.В. Секерина Е.В, Кетько Н.Е. Уранова Е.В.	Грамота победителя
	28	Всероссийская дистанционная олимпиада	Основы теплотехники	Рук. Кетько Н.Е. Участники Митров М. Прошенкова А.	Дипломы 1 степени
	Декабрь				
	5	Семинар-практикум для зам. директоров по УР	Реализация современных технологий контроля учебной деятельности студентов в соответствии с требованиями ФГОС СПО	Кетько Н.Е. Минеева В.И.	
	6	V областная научно-практическая конференция учащихся 5-11 классов на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Русский язык в 21 веке	Васина В. Рук. Андреева Е.Е.	Диплом 1 степени
	8	IV Саратовский региональный этап Всероссийского конкурса юношеских исследовательских работ им. В.И. Вернадского	Сестры милосердия в годы Первой мировой войны	Рук. Володина Е.А. Авт. Шульженко Е., Аврамова А Рук. Слепова Т.П.	Диплом 2 степени Сертификат

	10	Конкурс научно-исследовательских работ на базе МУ Методический кабинет Ртищевского муниципального района МОУ «СОШ №4 г. Ртищево Саратовской области»	межрегиональный сетевой проект «Край родной-ты свет моей души» доклад «Труженицы Саратовского тыла»	Рук. Володина Е.А. Авт. Шульженко Е.	Диплом 1 степени
	12	Практический семинар, организатор Совет директоров ПОУ СО	Формирование фонда оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС	Кетько Н.Е. Задорская Е.В.	
	15	Всероссийский заочный конкурс презентаций профессионально-ориентированных исследовательских проектов студентов СПО «Специалист 21 века» на базе АНО ДО «Сибирский институт непрерывного ДО БПЛУ ОО «Омский государственный колледж управления и профессиональных технологий»»	Жевательная резинка-вредна или полезна?	Рук. Шейко М.А. Авт. Кочергина С.	Диплом 3 степени
	16	Региональный круглый стол на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Проблема оценки качества образования: теоретические подходы и технологические решения	Володина Е.А. Кетько Н.Е. Улитина О.В.	Сертификат
	Февраль				
	02	Областное методическое объединение преподавателей математики и физики на базе ГАПОУ СО СККИ	Круглый стол «Механизм формирования портфолио преподавателей в соответствии с требованиями ФГОС и новыми критериями оценки их профессиональной деятельности»	Организаторы Кетько Н.Е. Улитина О.В.- председатель МО	Сертификаты всем участникам
	02-04	Научно-методический семинар на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития	Технология организации социального партнерства в процессе реализации проектной	Антонова Т.В. Щедрина Т.И. Якунина Г.Н.	сертификаты

		образования»	деятельности		
	12	Областной научно-практический семинар на базе Саратовского областного отделения общественной организации «педагогическое общество России»	Профессиональное самоопределение школьников как объект педагогического исследования	Андреева Е.Е.	Сертификат за выступление
	15	Семинар «Музей-школе» на базе «Музея-усадьбы Н.Г. Чернышевского»		Андреева Е.Е.	Сертификат за участие
	19	Научно-методический семинар на базе Саратовского областного педколледжа	Использование активных форм урочной и внеурочной работы для повышения мотивации студентов к изучению иноязычной культуры	Антонова Т.В. Щедрина Т.И. Якунина Г.Н.	сертификаты
	20	КПК на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Преподавание русского языка и литературы в условиях реализации ФГОС ОО в организациях, осуществляющих образовательную деятельность	Андреева Е.Е.	Удостоверение
	24-28	Предметная неделя по истории, посвященная 70-летию Победы		Организаторы Володина Е.А. Дюева Е.В.	
	27	Всероссийская научно-практическая конференция на базе Вольского педагогического колледжа им. Ф.И. Панферова	«Стандарты нового поколения: тенденции, опыт, проблемы и перспективы реализации компетентностного подхода в образовании»	Напечатались в сборнике Кетько Н.Е. Улитина О.В. Садчикова СС. Шейко М.А.	Образцы сборника статей по итогам конференции
	Март				
	2	VIII Пушкинские научные чтения на базе областной библиотеки для детей	А.С. Пушкин в контексте мировой художественной	Андреева Е.Е.	Диплом 2 степени

		и юношества	литературы		
	4	КПК на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Теоретические основы и методика формирования культуры безопасной жизнедеятельности школьников в условиях реализации требований ФГОС, 110ч	Ушакова Н.А.	Удостоверение
	7-10	КПК на базе ГАПОУ СО СККИ	Современный компьютерные технологии, 72ч.	Андреева Е.Е. Зуйкина В.Н.	Сертификат
	11	Областное методическое объединение преподавателей по направлению «Промышленная экология и биотехнологии на базе ГАПОУ СО СККИ	Анализ алгоритма выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы в соответствии с ФГОС	Ходас Ж.О.- председатель МО	Организатор
	16	КПК на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Инновационные тенденции в профессиональном образовании, 110ч.	1. Антонова Т.В. 2. Асророва И.А. 3. Андреева Е.Е.а 4. Волкова Н.В. 5. Галицкая О.В. 6. Гурьянова Л.В. 7. Давыдова Т.В. 8. Дюева Е.В. 9. Задорская Е.В. 10. Золотухина М.П. 11. Кетько Н.Е. 12. Напалкова Е.В, 13. Матийко Н.В. 14. Мороз Н.Г. 15. Перевозчикова Е.Г. 16. Секерина Е.В. 17. Свистунова А.А. 18. Садчикова С.С.	Удостоверение

				19. Улитина О.В. 20. Уранова Е.В. 21. Ушакова Н.А. 22. Ходас Ж.О. 23. Щедрина Т. И. 24. Шейко М.А.	
	19	КПК на базе ГАУ ДПО «Саратовский областной институт развития образования»	Теория и методика обучения физике в образовательных учреждениях в соответствии с требованиями ФГОС общего образования (с использованием ДОТ), 144 ч.	Кетько Н.Е.	Удостоверение
	20-30	Краткосрочные КПК (с использованием ДОТ) на базе ФГА ОУ ВО «Российский университет дружбы народов» г. Москва	Формирование социальных компетенций детей и подростков, связанных с сохранением, укреплением и обеспечением безопасности здоровья обучающихся, формирование у них культуры ЗОЖ	Кетько Н.Е. Улитина О.В.	Удостоверение
	25	Областной конкурс чтецов «Стихи как летопись войны»		Участ. Рахманов А. Рук. Володина Е.А.	Диплом 2 степени
	30	Областной конкурс на лучший дизайн-макет открытки Губернатора Саратовской области	Посвященного 70-летию Победы В ВОВ	Садчикова С.С.	Диплом 3 степени
	Апрель				
	8	Научная студенческая конференция «Виват, наука!» на базе Энгельского Политехникума	Авторы Шульженко Е. и Аврамова А., Мирецкая М.	Рук. Володина Е.А. Уранова Е.В. Шейко М.А.	Дипломы 1 степени Диплом 2 степени
	11	КПК на базе ФГБОУ ДПО «Государственный институт новых форм обучения», г. Москва	Организация и методическая работа экспертов WorldSkills (по компетенции «Поварское	Задорская Е.В. Анюшанкова Н.В.	Удостоверение

			дело)), 72 ч.		
	12	Национальный чемпионат профессионального мастерства по стандартам WorldSkills в Приволжском федеральном округе по компетенции «Поварское дело»		Участник студент Жумангалиев Тимур, рук. Тараканова Е.И., Задорская Е.В. Анюшанкова Н.В. Галицкая О.В.	Сертификат участника. 7 место из 12 участников. Сертификаты руководителям: Задорской Е.В. Анюшанковой Н.В.
	12	Участие в торжественных мероприятиях, посвященных празднованию Дня космонавтики. Волонтеры (Т-25, 23 гр.)-30 чел. и зрители 50 чел.			
	12	Участие в I церемонии открытия Областного летнего фестиваля Всероссийского комплекса «Готов к труду и обороне», посвященной 70-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945гг. Волонтеры (Т-25, 23 гр.)-30 чел.			
	14	Научно-практическая конференция студентов ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства» «ПрОЭКТ» (профессионализм, обученность, эффективность, компетентность, творчество) по теме «Кушать подано, или Меню литературных героев»	-Диплом 1 степени. «Кулинария Пушкинской эпохи» (авт. Мирецкая М., рук. Задорская Е.В.) -Диплом 1 степени. «Чичиков П.И. –не слишком толст, не слишком тонок», (авт. Чернышов А., рук. Волкова Н.В., Матийко Н.В.) -Диплом 2 степени. «Кулинарный антураж в произведении А.С. Пушкина «Евгений Онегин»» (авт. Маликова К., рук. Секерина Е.В.) -Диплом 2 степени. «Кулинария в литературных произведениях» (авт. Жумангалиев Т., рук. Якунина Г.Н.) -Диплом 3 степени. «Военно-полевая кухня (по произведению А.Т. Твардовского «Василий Теркин»» (авт. Бурдин Н., рук. Дюева Е.В.) -Диплом 3 степени. «Меню литературного кафе «Муза»» (авт. Димитриева А., рук. Андреева Е.Е.)		
	15	Международный Молодежный Форум «Саратовский государственный аграрный университет-открытая экспериментальная площадка для творческой молодежи»	доклад	Авторы Аврамова А., Шульженко Е.	Почетная грамота

	16	Открытый урок по экономики	Налоги. Система и функции налоговых органов	Шейко М.А. Гр. О-17	
	20	11 заочная всероссийская научно-практическая конференция на базе Вольского технологического колледжа	ФГОС-реалии нового времени	Напечатали свои статьи : Секерина Е.В. Садчикова С.С. Свистунова А.А. Дюева Е.В.	Образцы сборников материалов данной конференции
	24	Региональная научно-практическая конференция «Творчество молодых»	Сестры милосердия Саратова в годы Первой Мировой войны Влияние войны на кулинарию	Рук. Володина Е.А. Уранова Е.В.	Диплом 1 степени Диплом в номинации «За оригинальность идеи»
	25	Участие в региональном этапе Спартакиады пенсионеров России, посвященной 70-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941- 1945 гг. Волонтёры (Т-25, 23 гр.)-30 чел.			
	28-29	Областная выставка научно-технического и художественного творчества студентов СПО Саратовской области, посвященной 7-летию Победы в ВОВ	<i>Учебно-наглядные пособия</i> Видеозапись учебного пособия «Полуфабрикаты из птицы» <i>Работы для народного хозяйства</i> Слава Победителю Цветы Победы Рядовые войны <i>Научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы</i> Герои и простые солдаты войны	Мороз Н.Г. Галицкая О.В. Секерина Е.В. Задорская Е.В. Дюева Е.В.	Диплом 1 степени Диплом 1 степени Диплом 2 степени Диплом 3 степени Диплом 2 степени

		<p>Влияние войны на кулинарию</p> <p><i>Декоративно-прикладное искусство</i></p> <p>Открытие ветеранам «Посвящается 70-летию Победы»</p> <p>Открытие ветеранам «70-лет Победы»</p> <p>Цветы для ветеранов</p> <p>Голубь мира</p> <p>Вышивка бисером</p> <p>Букет</p> <p><i>Кулинарное искусство</i></p> <p>Голубь мира</p> <p><i>Рефераты</i></p> <p>Военно-полевая кухня (по произведению А.Т. Твардовского «Василий Теркин»)</p>	<p>Уранова Е.В.</p> <p>Володина Е.А.</p> <p>Садчикова С.С.</p> <p>Тараканова Е.И. Анюшанкова Н.В. Матийко Н.В. и Волкова Н.В.</p> <p>Галицкая О.В. и Напалкова Е.В.</p> <p>Березуцкая Н.И. Матийко Н.В. Петрова М.А.</p> <p>Дюева Е.В.</p>	<p>Диплом 1 степени</p> <p>Диплом 3 степени</p> <p>Диплом 3 степени</p> <p>Диплом 1 степени Диплом 1 степени</p> <p>Диплом 1 степени</p> <p>Диплом 2 степени</p> <p>Диплом 2 степени</p> <p>Диплом 1 степени</p>
		<p>Городской весенний легкоатлетический кросс, посвященному Дню космонавтики, в рамках празднования 70-летия Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.</p>		<p>11 место</p>

		Областной фестиваль «Студенческая весна»	Мирецкая М. Диплом 2 степени в номинации «Авторское творчество» Рахманов А. и Терентьева В. Диплом 2 и 3 степени «Разговорный жанр» Ансамбль танца ИРИС. Диплом 3 степени «Национальный танец-малые формы» Команда КВН «ШОК» диплом 2 степени «Театр студенческих миниатюр» Шаповал А. диплом 2 степени «Эстрадный танец-алые формы»		
	Май				
	2	Международный конкурс творческих проектов «Поклонимся великим тем годам»	Номинация эссе «О героях былых времен»	Рук.Щедрина Т.И., автор Мирецкая М.А.	Почетная грамота за 1 место
	5	Открытое первенство по мини-футболу	Посвященное 70-летию Победы в ВОВ	Волкова Н.В. Салеев О.А.	1 место
		Легкоатлетическая эстафета «Вперед, к Победе!», посвященной 70-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.		Преп. Волкова Н.В., Салеев О.А., Якунина Г.Н.	Грамота за 5 место.
	7	Областной творческий конкурс Саратовского областного музея краеведения	«Не позволим забыть»	Андреева Е.Е.	Почетная грамота
		Областная олимпиада по химии		Мирецкая М., преп. Антонова Т.В.	Диплом 2 степени
	8	Участие в параде Победы на Театральной площади, посвященному 70-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг. 50 чел. Участие в акции по благоустройству воинских захоронений «Никто не забыт, ничто не забыто» на Воскресенском кладбище. 10 человек (группа 23).			
	9	Участие в проведении мероприятий, посвященной 70-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945гг. на Соколовой Горе в Парке Победы. Открытие Музея трудовой и боевой славы. Официанты. (Группа 0-27,0-17)-20 чел.			

	9	Единый день «Победный май». В рамках данного мероприятия студенты колледжа посетили выставку «Этот день мы приближали как могли» в музее-усадьбе Н.Г. Чернышевского; музей боевой техники в Парке Победы; музей МЧС – 300 человек			
	11-13	Всероссийская олимпиада профессионального мастерства обучающихся по профессии СПО «Повар, кондитер»		Участник студент Жумангалиев Тимур, рук. Тараканова Е.И., Задорская Е.В. Секерина Е.В. Ходас Ж.О. Напалкова Е.В.,	Грамота за сервировку стола с отражением тематики региона. Занял 13 место среди 42 участников
	14	Областная олимпиада по математике и физике	Организована МО , базирующимся в ГАПОУ СО СККИ	Кетько Н.Е. Улитина О.В.- председатель МО	Диплом 1 и 2 степени Диплом 2 и 3 степени
	20	Турнир по волейболу среди ССУЗов г. Саратова, посвященного дню защиты детей		Салеев О.А.	Участие
	20	Открытый урок по ПМ «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»	Бисквитные пирожные	Секерина Е.В. Гр.1	
	21	Областной методический семинар	Формирование общих компетенций: проблемы и перспективы развития	Зуйкина В.Н.	Сертификат
	22	Областной семинар	Многофункциональные центры прикладных квалификаций: перспективы развития	Секерина Е.В, Шейко М.А.	Сертификаты
	26	Областное методическое объединение преподавателей математики и физики , на базе ГАПОУ СО СККИ	Примерные рабочие программы по учебным дисциплинам Математика и Физика 2015-2016 уч.года	Кетько Н.Е. Улитина О.В.- председатель МО	Организаторы
	Июнь				
	2	МО преподавателей иностранного	Примерные рабочие	Уранова Е.В.	участие

		языка	программы по учебной дисциплине в 2015-2016 г	Слепова Т.П.	
	9	Областное методическое объединение преподавателей по направлению «Промышленная экология и биотехнологии на базе ГАПОУ СО СККИ	Инновационные подходы в преподавании	Ходас Ж.О.- председатель МО	Сертификаты всем выступающим
	11	Научно-методический семинар	«Учебно-исследовательская деятельность обучающихся в образовательных учреждениях: этапы и методика работы»	Матийко Н.В. Шейко М.А.	сертификат
	25	Региональный конкурс учебно-методических разработок среди педагогических работников СПО Саратовской области	Учебное пособие для студентов Руководство по организации внеаудиторной сам.работы Технологическая карта УЗ по дисциплине	Улитина О.В. Дюева Е.В. Кетько Н.Е. Ходас Ж.О. Шейко М.А. Улитина О.В, Кетько Н.Е. Садчикова С.С. и Свистунова А.А,	из 12 максимальных: 11,4б.; 10,8б. 3,4б. (из 6 б. макс.) 11,8б. (из 14 б.макс) 10,2б. 10 б. 9,6 б 7,8б.

АНАЛИЗ НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ РАБОТЫ КОЛЛЕДЖА ЗА 2014-2015 УЧЕБНЫЙ ГОД

Научно-методическая деятельность является одним из определяющих факторов развития колледжа, обеспечивающих высокую степень подготовленности педагогического коллектива к инновационным процессам.

Методическая работа в 2014-2015 учебном году велась в соответствии с перспективным планом методической работы.

Необходимо отметить положительное продвижение в направлении участия педагогов в публикациях периодических изданий различного уровня

Наличие публикации:

- Кетько Н.Е. Электронное периодическое издание «Педагогический мир». «Интерактивное обучение как способ активизации творческой деятельности обучающихся». Свидетельство о публикации. № 91789
- Кетько Н.Е. Улитина О.В. Садчикова С.С. Шейко М.А. Всероссийская научно-практическая конференция на базе Вольского педагогического колледжа им. Ф.И. Панферова. «Стандарты нового поколения: тенденции, опыт, проблемы и перспективы реализации компетентностного подхода в образовании»
- Секерина Е.В. Садчикова С.С. Свистунова А.А. Дюева Е.В. XI заочная всероссийская научно-практическая конференция на базе Вольского технологического колледжа. ФГОС-реалии нового времени

В соответствии с планом методической работы колледжа, планом контроля администрацией колледжа, методической службой осуществлялся мониторинг качества образовательного процесса. В течение учебного года объектами мониторинга являлись:

1- качество образовательной деятельности: посещение учебных занятий, выполнение учебных планов, учебных программ, использование компетентностно-ориентированных технологий, качество подготовки преподавателей к занятиям.

Администрацией колледжа и председателями ЦМК было посещено 20 уроков. В протоколах представлен подробный анализ используемых педагогами методик и приемов обучения студентов колледжа.

Однако, следует отметить, что количество открытых уроков/мероприятий не выполнено. Из запланированных 4-х (преп. Секерина Е.В., Шейко М.А., Волкова Н.В., Андреева Е.Е.), проведены два- преподавателями Шейко М.А. и Секериной Е.В. Состоялись плановые недели по истории и литературе и внеплановая неделя математики и информатики. Преподаватель Ходас Ж.О. приняла участие в Зональный этап областного конкурса «Лучший преподаватель системы СПО-2014» (4 результат из 14 участников).

2- качество ведения документации: соблюдение правил ведения журналов, корректность заполнения журналов. Администрацией отмечено улучшение ситуации по правилам заполнения журналов, отчетной документации. По допущенным недочетам с отдельными педагогами проведены

индивидуальные разъяснительные беседы. Составлена аналитическая справка, отражающая замечания и рекомендации педагогам.

3- качество работы кабинетов: состояние документации-отмечена не своевременная сдача КТП. Однако продолжается большая работа по учебно-методическому обеспечению кабинетов.

4-повышение профмастерства

Рост педагогического мастерства преподавателей и мастеров производственного обучения является первостепенным условием повышения качества образования, чему способствует сложившаяся система повышения квалификации и аттестации педагогов колледжа.

Традиционной формой повышения профессионального мастерства является участие педагогов в конкурсах профессионального мастерства, участие педагогов в семинарах, конференциях, обучение на КПК.

Фамилии педагогов, которые активно участвовали в процессе повышения своего профессионального и методического мастерства:

Из 39 педагогических работников прошли КПК 26 человек (67%)

ФИО	КПК	СЕМИНАРЫ педагогов	Конкурсы с участием обучающихся
АНДРЕЕВА Е.Е.	4	5	4
КЕТЬКО Н.Е.	3	6	4
УЛИТИНА О.В.	2	6	2
Садчикова С.С.	2	3	3
Секерина Е.В.	2	1	3
Зуйкина В.Н.	2	1	0
Задорская Е.В.	2	1	3
Ушакова Н.А.	2	1	0
ГАЛИЦКАЯ О.В.	1	0	4
СВИСТУНОВА А.А.	1	1	0
ВОЛКОВА Н.В.	1	0	3
Петрова М.А.	1	0	1
Тараканова Е.И.	1	0	2
Ходас Ж.О.	1	3	1
Щедрина Т.И.	1	3	1
Уранова Е.В.	1	1	5
Шейко М.А.	1	4	1
Антонова т.В.	1	2	1
Гурьянова Л.В.	1	0	0
Давыдова Т.В.	1	0	0
Дюева Е.В.	1	1	4
Золотухина М.П.	1	0	0
Напалкова Е.В.	1	0	1
Матийко Н.В.	1	1	3

Мороз Н.Г.	1	0	1
Перевозчикова Е.Г.	1	0	0
Володина Е.А.	0	1	7
Слепова Т.П.	0	1	2
Якунина Г.Н.	0	2	2
Березуцкая Н.И.	0	0	1
Анюшанкова Н.В.	1	0	2

5-участие ПЕДАГОГОВ в НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИХ мероприятиях различного уровня (выдан сертификат)

ФИО	областной уровень	Региональный Уровень	Всероссийский уровень	международный уровень
Андреева Е.Е.	2		2	
Щедрина Т.И.	2		1	
Ушакова Н.А.	1			
Шейко М.А.	3			
Кетько Н.Е.	2	1		
Задорская Е.В.	1			
Антонова Т.В.	2			
Якунина Г.Н.	2			
Зуйкина В.Н.	1			
Секерина Е.В.	1			
Матийко Н.В.	1			
Улитина О.В.	1	2		-
Садчикова С.С.	1	1		-

6.Работа ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ по развитию исследовательских навыков обучающихся

Целенаправленно ведется работа по освоению преподавателями современных методик и технологий обучения; большое внимание уделяется формированию у обучающихся навыков творческой научно-исследовательской деятельности. Победы студентов и их руководителей отражены в таблице «Итоги участия педагогов колледжа в различных мероприятиях»

Традиционным стало ежегодное участие студентов, под руководством педагогов, в научно-практической конференции «ПроЭкт» и областной выставке технического творчества. Все участники данных мероприятий отмечены сертификатами и дипломами.

Учебный год ознаменовался и участием в профессиональных конкурсах мастерства:

1. Национальный чемпионат профессионального мастерства по стандартам WorldSkills в Приволжском федеральном округе по компетенции «Поварское дело». Участник студент гр. Т-35 Жумангалиев Тимур, рук.

Тараканова Е.И., Задорская Е.В., Анюшанкова Н.В., Галицкая О.В. Результаты- Сертификат участника. 7 место из 12 участников.

2. Всероссийская олимпиада профессионального мастерства обучающихся по профессии СПО «Повар, кондитер» Участник студент Жумангалиев Тимур, рук. Тараканова Е.И., Задорская Е.В. Секерина Е.В. Ходас Ж.О. Напалкова Е.В, Результаты- грамота за сервировку стола с отражением тематики региона. Занял 13 место среди 42 участников

7- издательство материалов статей в сборниках

Кроме того, педагоги Секерина Е.В., Садчикова С.С., Свистунова А.А., Дюева Е.В., Кетько Н.Е., Улитина О.В., Шейко М.А, издали статьи по различным направлениям педагогических технологий в сборнике научных трудов «ФГОС-реалии нового времени», «Стандарты нового поколения: тенденции, опыт, проблемы и перспективы реализации компетентностного подхода в образовании» по материалам конференций Всероссийского уровня

8-создание методического сопровождения учебного процесса

В течение 2014-2015 учебного года продолжалась работа по формированию банка данных рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей в соответствии с ФГОС, разработка методических рекомендаций, указаний, Положений, регламентирующих методическую работу колледжа. Пополнен созданный в методкабинете в электронном и бумажном виде банк комплексно-методического обеспечения специальностей, учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей в соответствии с ФГОС.

В методический кабинет были сданы разработки:

1. Развитие коммуникативной компетенции на уроках английского языка. Уранова Е.В.
2. Осмейтесь мыслить самостоятельно. Кетько Н.Е.
3. Налоги. Система и функции налоговых органов. Шейко М.А.
4. Применение лекционно-семинарской формы обучения при изучении темы «Интеграл». Улитина О.В.
5. Реализация здоровьесберегающих образовательных технологий в учебном процессе. Волкова Н.В.
6. Технология приготовления сложных горячих блюд из жаренной, запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов. Ходас Ж.О.

С целью учебно- методического обеспечения внедрения ФГОС нового поколения педагогами, ЦМК проделана работа по разработке программ учебных дисциплин и ПМ по специальностям и профессиям, по подготовке планирующей документации.

Большинство преподавателей колледжа своевременно и качественно представили разработанные: рабочие программы УД, ПМ и УМК (Задорская Е.В., Уранова Е.В., Володина Е.А., Кетько Н.Е., Улитина О.В., Антонова Т.В., Ходас Ж.О., Дюева Е.В., Шейко М.А., Слепова Т.П., Якунина Г.Н., Волкова Н.В., Зуйкина В.Н., Садчикова С.С., Свистунова А.А.)

При формировании ФОС по учебной дисциплины обеспечено его соответствие:

- ФГОС СПО по соответствующей специальности;
- ППССЗ, ППКРС и учебному плану специальности;
- программам учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- образовательным технологиям, используемым в преподавании конкретной учебной дисциплины и профессионального модуля.

Большая работа была проведена администрацией колледжа по созданию нормативно-правовой базы федерального, областного уровня, регламентирующей деятельность по внедрению ФГОС.

Разработаны новые внутренние локальные акты и внесены изменения в действующие локальные акты, регламентирующие образовательный процесс и методическую работу колледжа, разрабатываются методические рекомендации, методические указания по организации образовательного процесса, самостоятельной работы обучающихся.

Проведены обучающие практические беседы и семинары с ИПР колледжа по вопросам обновления содержания и методики преподавания, по повышению предметной, методической, психологической, коммуникативной, информационной компетентности.

Итоги ГИА

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и письменной экзаменационной работы.

Председатель ГЭК отметила хороший уровень подготовки студентов к защите, умение разрабатывать план-меню; производить расчёт сырья; составлять сводно-продуктовую ведомость; подбирать необходимое технологическое оборудование, инвентарь, посуду на количество посадочных мест, практические умения и навыки при просчитывании калькуляции цен на блюдо, составлении калькуляции на заданное количество блюд.

Необходимо отметить, что в этом заслуга руководителей письменных экзаменационных и дипломных работ. Дипломы среднего профессионального образования получили 189 специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих. Дипломные работы и письменные экзаменационные работы защитили на «4» и «5» сто шестьдесят четыре студента (86,7%). Количество дипломов с отличием и повышенным разрядом составляет 41% от общего числа выпускников

Кол-во выпускников, получивших	Специальность /профессия		
	Технология продукции общественного питания	Организация обслуживания в общественном питании	Повар, кондитер
Диплом с отличием	9	4	28
Повышенный разряд			37
оценку «хорошо»	38	20	106

и «отлично» по итогам аттестации			
----------------------------------	--	--	--

10- Трудоустройство выпускников

Профессия	Всего обучающихся	Трудоустройство	
		По профессии	Призваны в ВС, поступили в ВУЗы
Повар, кондитер	123	109	9
Организация обслуживания в ОП	23	16	6
Технология продукции ОП	43	23	17

9 человек не трудоустроены по уважительным причинам.

Продолжает функционировать сайт колледжа www/sar-skki.ru

2.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

Образовательное учреждение полностью укомплектовано педагогическими кадрами (38 педагогов). Количество педагогов, имеющих высшее профессиональное образование - 31 человек (82%), из них высшую квалификационную категорию имеют 18 педагогов (47 %), первую квалификационную категорию - 9 человек (24%). За последние 3 года прошли курсы повышения квалификации 23 педагога.

Среди штатных преподавателей 1 -Заслуженный тренер России, 14 - Почетных работников начального и среднего профессионального образования России, 7 - награждены Почетной грамотой Министерства образования РФ, 11- Почетной грамотой Министерства образования Саратовской области, 1 – отличник физической культуры и спорта, 1- награжден Почетной грамотой Президиума ЦК профсоюза работников торговли, общественного питания, потребительской кооперации и предпринимательства РФ «Торговое Единство».

2.4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И БИБЛИОТЕЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

В колледже функционирует библиотека.

Библиотека имеет общий фонд учебной, художественной и методической литературы 14560 экземпляров, читальный зал на 25 мест; в библиотеке планируется установить 4 компьютера, с последующем подключением к сети Интернет.

Библиотека обслуживает 675 читателя.

Книжный фонд библиотеки на 01.01.2015 составляет 10300 экземпляров. Приобретено книгопродукции на 150 тыс. руб

Обеспеченность учебной литературой, основной и дополнительной, по каждой дисциплине образовательных программ специальностей «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания в общественно питании», профессии «Повар, кондитер», с учётом современных требований к комплектованию фонда библиотек среднего специального учебного заведения не в полной мере соответствует требованиям ФГОС СПО.

ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ СТУДЕНТОВ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ и учебными пособиями

	Наименование циклов		
	Общеобразовательные дисциплины	общепрофессиональные дисциплины	УП и ПП
Кол-во экз.	188	145	203

Научно-методическая деятельность колледжа направлена на обеспечение учебного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО и осуществляется по следующим направлениям:

- разработка методических рекомендаций и рабочих программ по дисциплинам учебного плана;
- рассмотрение вопросов методического сопровождения учебного процесса на заседаниях методического совета колледжа;
- повышение профессиональной компетенции педагогов и освоение новых педагогических технологий;
- активизация научно-исследовательской работы преподавателей и студентов, компьютеризация учебного процесса.

В 2011 году коллективом преподавателей были разработаны основные профессиональные образовательные программы ФГОС СПО нового поколения по лицензированным специальностям, получившие положительную оценку Экспертного совета Министерства образования Саратовской области.

За прошедший период времени педагоги колледжа составили методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы, письменной экзаменационной работы для всех специальностей и профессий, в соответствии с требованиями ФГОС. Данная работа имеет внеш-

ную рецензию председателя ГЭК Симаковой И.В. (заведующая кафедрой «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», кандидат технических наук, доцент).

Преподаватели колледжа принимают активное участие в научно-практических конференциях и семинарах регионального, всероссийского и международного уровня.

Результаты работы:

Методические разработки

Название работы	Преподаватели
КИМы Аналитическая химия 1. Качественный анализ 2. Углеводороды 3. Кислород содержащие соединения 4. Повторение по курсу органической химии 5. Виды химической связи 6. Окислительно-восстановительные реакции 7. КИМы по русскому языку; по литературе 8. КИМы по дисциплинам социально-экономического цикла	Антонова Т.В. Щедрина Т.И. Володина Е.А.
Доклад: Методика формирования знаний по курсу органическая химия	Антонова Т.В.
Составление сборника текстов для комплексного анализа и разработка заданий к ним	Щедрина Т.И.
Составление сборника поэтических текстов для индивидуальной работы на уроках литературы	Щедрина Т.И.
Методическая разработка «Использование дифференцированных заданий на уроках русского языка»	Щедрина Т.И.
Методическая разработка «Воспитание познавательного интереса к социально – экономическим дисциплинам»	Володина Е.А.
Разработка УМК, КОС по физике	Кетько Н.Е.
Разработка ЦОРов: электронные уроки-лекции по электродинамике; электронные пособия «Видео опыты по физике»	Кетько Н.Е.
Доклад «Деятельностные подходы в преподавании физики»	Кетько Н.Е.
Пособие «Лабораторно-практические работы по физике»	Кетько Н.Е.
Методическая разработка «Современные технологии обучения на уроках математики»	Улитина О.В.
Учебное пособие по немецкому языку	Слепова Т.П.
КОС по немецкому языку	Слепова Т.П.

Разработка ЦОР: электронное учебное пособие по немецкому языку	Слепова Т.П.
Разработка методических указаний по теме «Мой родной город»	Слепова Т.П.
Разработка КОС по УД Информатика и ИКТ	Садчикова С.С.
Разработка ЦОР: электронные пособия «Видео уроки, лекции по информатике»	Садчикова С.С.
Методическая разработка «Алгоритмы и способы их описания»	Садчикова С.С.
Сборник лекций по истории древнего мира	Дюева Е.В.
Методическая разработка урока математики	Улитина О.В.
Методическая разработка «Деловое письмо» /английский язык	Свистунова А.А.
Методическая разработка «Судьба человека в тоталитарном государстве. По рассказам В. Тендрякова»	Андреева Е.Е.
Разработка КОС по английскому языку	Уранова Е.В.
Методические указания по теме «Мой родной город»	Уранова Е.В.

Методические разработки (рекомендации, указания, пособия, компьютерная программа):

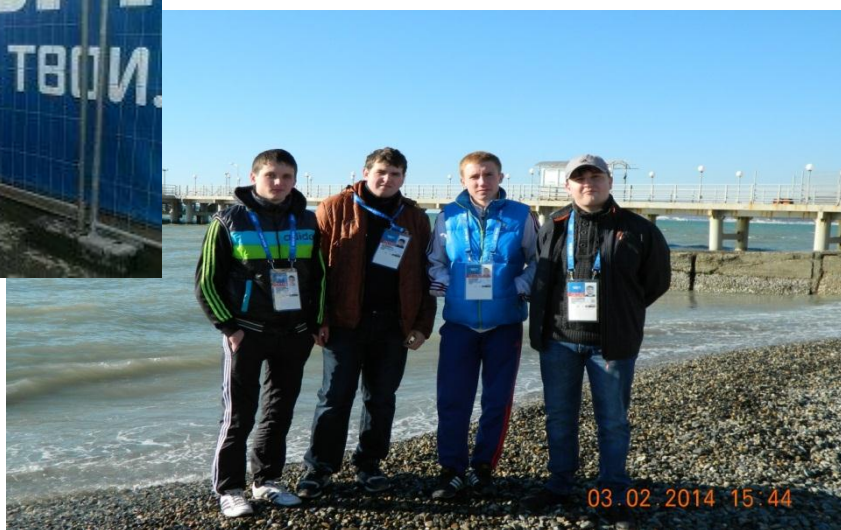
Преподаватель	Название	Дисциплина
Слепова Т.П.	Электронное учебное пособие «Немецкий язык» 2 часть (профессиональный модуль)	Немецкий язык
Волкова Н.В.	«Физическая культура и спорт в формировании гармонично развитой личности»	Физическая культура
Садчикова С.С.	«Алгоритм и его свойства. Примеры алгоритмов»	«Информатика и ИКТ»
Улитина О.В.	Проблемно-модульное обучение математике	Математика
Антонова Т.В.	Рекомендации по выполнению лабораторных работ «Качественный анализ катионов»	Аналитическая химия
Щедрина Т.И.	Сборник текстов для комплексного анализа	Русский язык
	Сборник поэтических текстов с вопросами для анализа	Литература
	Сценарий литературной композиции к 200-летию со дня рождения М.Ю Лермонтова	Литература

Педагоги колледжа активно используют современные педагогические технологии и методики в образовательном процессе, в частности, проектные

технологии, разрабатываются материалы для КОС-ов, продолжается работа над формированием ФОС-ов.

Важным фактором совершенствования подготовки будущих специалистов является исследовательская деятельность студентов, помогающая решать задачи соединения науки с практикой. Творческие проекты, участие в конкурсах и областного, регионального и международного уровней позволяет студентам демонстрировать свои первые научные достижения, применять исследовательские навыки на практике. Студенты колледжа неоднократно занимали призовые места в конкурсах различного уровня

В г.Сочи в составе сервисных отрядов студенты (100 человек) принимали участие по организации питания XXII Зимних Олимпийских игр и XI Зимних Паралимпийских игр. Ребята работали на 6 объектах: 3 объекта располагались в горном кластере (Красная поляна) и 3 объекта находились в прибрежном кластере. Именно в прибрежном кластере располагалась самая большая столовая в мире. Объект «Омега» был рассчитан на 3000 посадочных мест одновременно. За время Олимпиады и Паралимпиады ребята накормили 696000 человек из числа волонтеров и водителей олимпийского транспорта.



Воспитательная деятельность является неотъемлемой частью образовательного процесса.

Основным документом, определяющим систему воспитательной работы в колледже, является Концепция воспитательной работы, главная цель которой - создание системы воспитательной деятельности, эффективной для формирования активной, социально-ответственной, всесторонне развитой личности специалиста, востребованного на рынке труда. Реализация концепции воспитания осуществляется в соответствии с разработанными локальными документами.

В колледже работают: кружок эстрадного танца «ИРИС, танцевальный коллектив которого принял участие в Гала-концерте фестиваля «Студенческая весна – 2014»; секции лёгкой атлетики, футбола и волейбола. Студенты колледжа принимали участие в мероприятиях- «Посвящение в студенты», которое состоялось на стадионе «Локомотив»; День борьбы со СПИДОМ, конкурс плакатов социальной рекламы: «Я – против СПИДа»; «Наркомания и СПИД: отчаяние и надежда»; областном конкурсе знатоков (команда «ШОК» заняла 5 место из 31 команды); состоялись встречи студентов колледжа с представителем Управления Федеральной службы России по контролю за оборотом наркотиков по Саратовской области на тему: «Дезоморфин – наркотик для бедных», с инспектором по делам несовершеннолетних Октябрьского района г.Саратова; с сотрудником центра по борьбе с экстремизмом Кузнецовой Галиной по теме «Экстремизм в молодежной среде». С целью повышения военно-патриотического воспитания была организована экскурсия в в\ч 5204 для ознакомления с жизнью и бытом военнослужащих для студентов 3-курсов и для подготовки команды к районному «Дню призывника». Команда юношей приняла участие в шоу-программе «А ну-ка, парни» совместно с воинской частью. Социальная поддержка студентов проявляется в материальных выплатах различного характера, материальных выплатах и компенсаций детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей. За подготовку, проведение и участие в различных конкурсах, фестивалях, тематических мероприятиях студенты материально поощряются из бюджетных и внебюджетных средств

В коллеже заключены договора с поликлиникой на медицинское обслуживание, старший мастер контролирует своевременное прохождение медицинского обследования студентов. Осуществляются бесплатные прививки студентам и сотрудникам колледжа, ведется контроль за детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей. Предварительный и периодические медицинские освидетельствования обучающихся проводятся на базе МУЗ «Детская городская поликлиника № 1» в установленном порядке на основании договора от 01.10.2013 г.

СОЦИАЛЬНЫЙ ПАСПОРТ
САРАТОВСКОГО КОЛЛЕДЖА КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

	2011	2012	2013	2014	2015	
Всего студентов	657	598	633	650	632	
Всего групп	25	24	25	26	26	
Дети-сироты и дети, ост. без попечения родителей.	24	27	26	22	23	
Многодетные	27	29	31	42	40	
Неполные семьи.	204	217	239	229	226	
Одиноким матери.	19	10	15	13	19	
Родители-инвалиды	12	6	10	8	10	
Иногородные	215	224	224	222	228	
Малообеспеченные	70	94	97	147	108	
Трудные, «группа риска».	31	25	17	23	20	
Совершившие преступление обучаясь в колледже	1	0	0	0	0	
Совершившие преступление в школе.	7	5	1	5	2	
Совершившие правонарушения	2	0	0	1	2	
Состоящие на учете при Совете по профилактике правонарушений.	8	4	4	4	4	
Состоящие на учете в КДН и ПДН	4	0	1	2	4	
Неблагополучные семьи.	7	0	2	2	1	
Родители, находящиеся в заключении	1	2	1	1	1	
Несовершеннолетние	379	378	368	413	371	

2.5 СОСТОЯНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

В настоящее время колледж, на ул. 2-я Садовая 21, располагает кабинетами и лабораториями для обеспечения специальностей «Технология продукции общественного питания»; «Организация обслуживания в общественном питании», профессии «Повар, кондитер» общей площадью 2391,1 м² (общая площадь на 1 студента – 4,0 м²), учебная площадь -2154,2 м² (учебная площадь на 1 студента – 3,6 м²), реализующих проведение как теоретических, так и лабораторно-практических занятий: кабинетов – 12, лабораторий - 2, учебная практика - в 2-х учебно- производственных мастерских по адресу улица Московская ,34. В колледже (2 Садовая ,21) ремонт и оборудование помещения под спортивный зал намечены на 2016-2018 год.

Общие цифры по освоению денежных средств:

1. Внебюджетные средства:

- ремонт и обслуживание пожарной сигнализации 100,5 тыс.р.;
- оформление технической документации 134,0 тыс.р.;
- ремонт помещения 99,0 тыс.р.;
- приобретение учебной литературы 207,0 тыс.р.;
- техническое обслуживание котельной 117,3 тыс.р.;
- вывоз мусора 29,2 тыс.р.

2. Попечительский совет:

- установка пластиковых окон в здании 255,0 тыс.р.;
- ремонтные работы в коридоре 1 этажа 330,0 тыс.р.;

Приобретение оборудования для лаборатории 98,0 тыс. р.

Отремонтировано помещение под лабораторию и цех профессии «Повар, кондитер», проведено её оснащение оборудованием: Плита АБЪат эл. 4-х конфор. -4 шт., Шкаф жарочный 3х-секционный -1 шт., Шкаф холодильный «АРИАДА РАПСОДИЯ» -1 шт., стол эконом с бортом – 5 шт., стеллаж эконом - 1 шт., зонт вытяжной пристенный- 2шт., ванна моечная эконом-1 шт., ванна моечная под смеситель-3 шт., холодильник Gorenia -1 шт., телевизор с плоским экраном -1 шт.

ОБЪЕМ ВНЕБЮДЖЕТНЫХ СРЕДСТВ, затраченных на развитие материально-технической базы (в динамике за 3 года)

№ п/п	Наименование	2013		2014		2015	
		Тыс. руб.	% от общего объема	Тыс. руб.	% от общего объема	Тыс. руб.	% от общего объема
1	Всего расходов по внебюджетным средствам	6818,5	18,2	8447,9	23	9666,6	26
2	Расходы на ремонт оборудования, здания,	461,2	13,4	696,1	58	547,5	54,3

	инвентаря						
3	Приобретение оборудования, учебной мебели, учебной литературы	415,4	100	299,4	100	171,3	100

Как видно из данных, приведенных в таблице, внебюджетные средства используются на развитие учебно-материальной базы колледжа и социальную поддержку работников. Но объемов бюджетного и внебюджетного финансирования недостаточно для решения задач перспективного развития, в первую очередь, пополнения фонда учебной литературы, модернизации учебно-лабораторной базы и совершенствования информационных технологий, благоустройства учебного корпуса и территории колледжа. Поэтому, приоритетным направлением в работе колледжа считаем развитие внебюджетной деятельности.

Кабинетная система соответствует предметному методу обучения по определенной дисциплине. Стены кабинетов активно используются для размещения визуальной информации по изучаемой дисциплине. Учебно-производственные мастерские, на ул. Московская 34, оснащены соответствующим оборудованием, подводкой коммуникаций (водопровод, газ, местная вентиляция). Оборудование установлено стационарно.

Состояние материально-технической базы колледжа (ул. 2-я Садовая 21) и оснащенность учебно-лабораторной базы представлено в таблице.

№ кабинета	Наименование	Материально-техническая база	
		«Технология продукции общественного питания»	«Организация обслуживания в общественном питании»
201	Русский язык и литература Русский язык и культура речи Психология и этика	ТСО: телевизор, DVD-плеер, компьютер	
204	Математика Физика Лаборатория информационно-коммуникационных технологий	Образцы: математические фигуры, калькуляторы, контрольно-измерительные инструменты, компьютеры-2 шт, обучающие диски. Образцы нормативно-технологических документов Кодоскоп, демонстрационное оборудование, комплекты приборов для лабораторных работ	

205	Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности Документационное обеспечение управления Лаборатория информационно-коммуникационных технологий	Интерактивная доска, проектор, Компьютеры 8 шт, принтер
206	Химия Биология Физиология питания и санитария	Телевизор, DVD-плеер, компьютер, обучающие диски, Лабораторное оборудование, химическая посуда, реактивы, аппарат для дистилляции воды, баня комбинированная лабораторная, весы лабораторные «аналитические» и «технические», печь муфельная, шкаф сушильный, плитка электрическая лабораторная, фотоколориметр Телевизор, компьютер, обучающие диски, видеоманитофон, микроскопы, образцы санитарной одежды, препараты для микроскопических исследований, моющие и дезинфицирующие средства. Образцы нормативно-технологических документов
207	Актовый зал-лекционный зал	
301	Немецкий язык	ТСО: компьютер, обучающие диски, магнитофон
302	Английский язык	ТСО: компьютер, магнитофон, проектор
304	Организация обслуживания Организация и технология отрасли Организация и технология обслуживания в барах	Круглые и овальные столы для выставочных образцов, посуда, приборы и столовое белье, вазы, подсвечники. Образцы нормативно-технологических документов, образцы санитарной одежды Обучающие CD диски, ноутбук
305	Техническое оснащение и охрана труда Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского произ-	Оборудование: манометр, рабочие инструменты, механические передачи, привод универсальный, МРМ, мясорубка, сменные взбиватели ТСО: телевизор, ноутбук. Стандарты

	водства Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	на продукцию и услуги, контрольно-измерительные инструменты, эталоны единиц	
306	Технология кулинарного производства Товароведение продовольственных товаров	Муляжи, компьютер, телевизор, натуральные образцы кулинарной и кондитерской продукции	
307	Социально-экономические дисциплины	Телевизор, компьютер, обучающие диски, DVD-плеер	
309	Бухгалтерский учет Экономика и финансы Менеджмент Маркетинг	Телевизор, компьютер, обучающие диски, DVD-плеер, образцы нормативно-технологических документов	
На ул. Московская, 34:			
	Учебно-производственная мастерская № 3	Механическое оборудование: электрическая мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм, машина кухонная для нарезки и протирки сырых овощей Тепловое оборудование: жарочный шкаф, электрическая плита Холодильное оборудование: морозильная камера, холодильник двухкамерный, холодильный шкаф Производственные столы, кухонная и столовая посуда, инвентарь, разделочные доски	
	Учебно-производственная мастерская № 4	Механическое оборудование: взбивальная машина, тестоме-	

		<p>сильная машина Тепловое оборудование: пекарский и расстоечный шкафы, плита газовая Весы, производственные столы, инвентарь кондитерского цеха. Холодильное оборудование: холодильник однокамерный, морозильная камера</p>	
--	--	--	--

Материально-техническую базу планируется формировать и в последующие года, чтобы в целом соответствует требованиям ФГОС СПО по специальностям подготовки и выпуска специалистов в соответствии с квалификационными характеристиками.

Основными критериями, отражающими современный уровень развития колледжа, являются:

- подготовка выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта СПО, реализация модульно-компетентностной модели профессиональной подготовки;

- постоянное совершенствование программного и учебно-методического обеспечения образовательного процесса, в том числе создание и совершенствование рабочих программ дисциплин, программ междисциплинарных экзаменов, форм государственной (итоговой) аттестации по всем специальностям, совершенствование подходов к курсовому и дипломному проектированию и т.д.;

- сотрудничество в области подготовки выпускников с работодателями;

- ежегодное выполнение плана приема;

- стабильность положительных показателей итоговой аттестации;

- расширение взаимодействия с социальными партнерами.

За последние года в рейтинге средних профессиональных учреждений области колледж занимает лидирующие места.